

## PASTA FROLLA ALLE MANDORLE

### 7 RICETTA

800 g. Pasta reale Model Camel  
160 g. Albume  
200 g. Zucchero a velo  
1300g. Burro  
1400g. Farina debole  
200 g. Fecola

Impastare in planetaria con il gancio la pasta reale model e l'albume, aggiungere lo zucchero a velo, il burro e la farina setacciata assieme alla fecola.  
Lasciare riposare in frigorifero e lavorare possibilmente a freddo.  
Cottura normale.

## DELIZIA ALLE MANDORLE

### 8 RICETTA

1000g. Marzapane 70 Camel  
500 g. Zucchero semolato  
30 g. Miele  
7 Tuorli sodi setacciati  
6 Albumi

Impastare il marzapane 70 assieme allo zucchero ed il miele, aggiungere i tuorli ed infine l'albume.

Inzuppare il pan di spagna con Maraschino Camel quindi farcire con confettura albicocca extra Camel e ricoprire con l'impasto ottenuto. Cuocere in forno a 240-250°C per 5 minuti circa.

## PASTA REALE MODEL

È un marzapane particolarmente plastico e di finissima lavorazione. Morbido ed elastico. Ideale per formare soggetti, modellare frutti e decorazioni per torte classiche. Particolarmente chiaro ma allo stesso tempo molto gustoso. Con sole mandorle, per un prodotto di elevata qualità.

Si modella facilmente, ed asciuga in modo da garantire un'ottima colorazione. Adattissimo alla laminazione in fogli con la sola aggiunta di zucchero a velo, per la copertura delle torte. La pasta reale model è la migliore unione di gusto e funzionalità.



Soggetti realizzati da Sergio Signorini. Immagine tratta dall'archivio di "Pasticciere Italiano".



*La qualità  
per l'alta pasticceria  
internazionale*



Linea mandorla

# Linea Mandorla

Frutto dell'esperienza Camel e con le massime garanzie di genuinità, conservabilità ed igiene, nasce la linea di prodotti a base di mandorla, specifica per la creatività della pasticceria artigianale. La prima pasta di mandorle prodotta secondo il gusto e le esigenze dei pasticceri italiani, attraverso la ricerca del giusto dosaggio di mandorle,

priva di conservanti e di aromatizzanti. Tre sono le versioni che incontrano ogni esigenza di qualità e praticità.

- MARZAPANE 70
- PASTA REALE MOD
- PASTA DI MANDORLE PRONTA

## MARZAPANE 70

Una massa grezza di mandorle e zucchero adatta a tutti gli utilizzi classici, da forno come petit four o torte delizia. Una base ricca di gusto e adatta alla creatività del pasticcere. Un contenu-

to in sole mandorle del 70%, per avere un elevato valore intrinseco ed una resa molto alta a fine cottura. Una ricetta esclusiva della Camel. Confezioni da 12,5 Kg.

## PASTA REALE MODEL

Un'eccezionale pasta di mandorle da modellaggio e non solo. Morbida e plastica alla lavorazione. Mantiene nel tempo la fragranza del prodotto. Sotto una sottilissima crosta, che assorbe perfettamente i colori, la model mantiene la morbidezza iniziale ed il sapore del marzapane fresco.

Inoltre ottima base per produrre il pan di spagna alle mandorle o frolla gustosissima. Un risultato eccezionale per le produzioni di frutta martorana e soggetti vari in marzapane. Confezioni da 2,5 Kg e cartoni da 12,5 Kg.

## PASTA DI MANDORLE PRONTA

Con una estrema attenzione al gusto ed alla qualità, la CAMEL aggiunge una pasta di mandorle da forno pronta. Nella particolare ricetta trovano posto esclusivamente mandorle, senza aggiunte di farine di leguminose o armelline, dando, anche ad un prodotto pronto all'uso una qualità elevata con comodità e facilità d'utilizzo.

Il risultato è un biscotto morbido e saporito, che conserva a lungo sapore e fragranza. Già addizionata di albume d'uovo, è pronta per essere lavorata in sac a poche e cotta in forno a 240°C per 4-5 minuti. Per petit four e biscotti da thé. Confezioni in secchielli da 6 Kg.



## UTILIZZI

### Linea Mandorla

#### PAN DI SPAGNA ALLA MANDORLA

##### 1 RICETTA

390 g. Pasta reale Model Camel  
260 g. Tuorli  
160 g. Uova intere  
210 g. Farina debole  
300 g. Albume  
240 g. Zucchero Semolato  
5 g. Baking  
110 g. Burro

Montare a parte l'albume e lo zucchero semolato. Incorporare delicatamente al composto precedente. Cuocere come d'abitudine.

Per ottenere un pan di spagna alle mandorle utilizzare 150 gr di farina e 60 di cacao.

Montare in planetaria con la foglia, la pasta reale model, le uova, ed i tuorli, versandoli a filo e facendo attenzione che si incorporino perfettamente. Aggiungere la farina setacciata assieme al baking facendo uso di una spatola. Infine incorporare delicatamente il burro preventivamente sciolto.



#### PETIT FOUR

##### 2 RICETTA

570 g. Pasta reale Model Camel  
125 g. Albumi  
190 g. Burro  
190 g. Farina debole

Ammorbidire in planetaria la pasta di mandorle con l'albume utilizzando la foglia. Incorporare gradualmente il burro fuso e per ultimo aggiungere, con la spatola, la farina setacciata.

Porzionare con sac a poche in pirotini mignon e guarnire a scelta. Lasciare riposare 24 ore e cuocere a 220°C per 4-5 minuti a cielo chiuso.



Linea Mandorla

Tartellette  
con frolla  
alla mandorla.  
*Ricetta 7.*

Stella  
alle mandorle  
e cioccolato.  
*Ricetta 4.*

Torta Delizia.  
*Ricetta 8.*

Petit Four  
classici.  
*Ricetta 2.*

Biscotti  
alla mandorla  
con Griottines®.

Crostata  
con frolla  
alla mandorla.

Biscotti  
di mandorla  
e Frutta Più®.

Petit Four  
classici.  
*Ricetta 2.*

Biscotti  
di mandorla  
tipo siciliano.  
*Ricetta 6.*

Ricciarelli  
tipici senesi.  
*Ricetta 5.*

Bananette  
alla mandorla.



## Linea Mandorla

### ROLLÈ ALLE MANDORLE

#### 3 RICETTA

400 g. Pasta reale Model Camel  
250 g. Uova intere  
100 g. Burro fuso  
65 g. Farina debole  
5 g. Baking

Montare con la foglia la pasta di mandorle incorporando gradualmente le uova.

Montare per 10 minuti.  
Aggiungere a filo il burro fuso.  
Incorporare la farina setacciata assieme al baking.  
Versare in una teglia uno strato di 2-3 mm su un foglio di silpat unto con del burro.  
Cuocere in forno a 230°C per 4-5 minuti a cielo chiuso.

### STELLA ALLA MANDORLA E CIOCCOLATO

#### 4 RICETTA

330 g. Pasta reale Model Camel  
150 g. Zucchero invertito  
150 g. Uova intere

100 g. Burro  
160 g. Farina debole  
7 g. Baking

Montare nell'ordine gli ingredienti con la foglia (tranne farina e baking). A parte preparare una ganache riscaldando fino all'ebollizione: 100 g di panna e aggiungendo 140 g di copertura fondente al 70%.

Lasciare raffreddare la ganache fino a 35°C ed unire alla prima massa e quindi aggiungere il burro fuso. Unire la farina ed il baking ben setacciati ed incorporare delicatamente. Aggiungere all'impasto Frutta Più® Camel o Griottines® denocciolate e ben scolate.

Versare in stampi da pandoro imburrati fino ad un terzo. Cuocere in forno a 160°C per 20 minuti a cielo chiuso e 40 minuti a cielo aperto.

Spolverare con zucchero a velo e decorare con frutta fresca.



### RICCIARELLI TIPICI SENESI

#### 5 RICETTA

1000g. Marzapane 70 Camel  
250 g. Zucchero a velo  
30 g. Miele  
65 g. Albume  
10 g. Baking

Impastare in planetaria con la foglia tutti gli ingredienti a velocità media. Dividere l'impasto in filoncini, spennarli d'albume e porzionare i biscotti a circa 25g l'uno. Passare nello zucchero a velo e formare i biscottini a mano. Posizionarli su carta da forno ben separati ed appiattirli leggermente. Cuocere in forno a 220°C per 5 minuti a cielo aperto.



### BISCOTTINI CLASSICI TIPO SICILIANO

#### 6 RICETTA

1000g. Marzapane 70 Camel  
500 g. Zucchero  
50 g. Miele  
150 g. Albume

Amalgamare a velocità media in planetaria la pasta di mandorle e lo zucchero, il miele e l'albume, utilizzando la foglia. Ottenere una massa omogenea e versare nel sac a poche. Con il beccuccio grande liscio porzionare i biscottini su carta da forno e modellarli a mano. Lasciare riposare alcune ore. Spolverare con zucchero a velo e cuocere in forno a 240°C per 5 minuti a cielo chiuso.

Varianti:

Utilizzare lo stesso impasto per confezionare dei biscottini con Griottines® o Frutta Più® Camel come ripieno.



A) *Biscotti alla mandorla con Griottines.*

B) *Biscotti alla mandorla con Frutta Più® Camel.*

C) *Biscotti alla mandorla.*